Выпечка в SelfCookingCenter®

Свежая разнообразная выпечка, как в пекарне.

5 Senses.
SelfCookingCenter® — это единственный в мире интеллектуальный аппарат для выпечки. Он чувствует и распознает, что необходимо сделать, чтобы получить заданный Вами результат. Он думает и учится у Вас. Кроме того, он даже общается с Вами, и Вы в любой момент времени знаете о его действиях по достижению заданного Вами результата. Он принимает необходимые решения и регулирует температуру, время выпекания, скорость вентилятора и климат рабочей камеры в соответствии с требованиями к выпечке и информирует Вас об этом на дисплее.

SelfCookingCenter®.
Профессиональный аппарат для выпечки.

SelfCookingCenter® подходит как для приготовления блюд, так и для выпекания. Вы задаете желаемый результат для выпечки: светлое или темное подрумянивание, с корочкой или без нее, с расстойкой или без. Контроль в Ваших руках, аппарат SelfCookingCenter® с точностью выполняет Ваши указания.

Такая идеальная работа системы выпекания стала возможной благодаря 40-летнему опыту работы и исследованиям в сфере выпекания компании RATIONAL. Этот опыт используется для быстрого и уверенного достижения желаемых результатов. Если Вы довольны результатом, Вы можете впоследствии повторить его нажатием одной кнопки.

Таким образом гарантируется постоянно высокое качество выпечки, независимо от того, кто управляет аппаратом, а также объема и размеров загружаемых продуктов. Ваша система выпекания автоматически распознает все эти параметры и корректирует настройки для получения желаемого результата.

Выпекайте как профессионал. Гениально просто. Всегда свежие изделия. Без особых усилий.

Сладкая или острая, маленькая или большая, свежая или замороженная, сырая или наполовину испеченная выпечка – SelfCookingCenter® оснащен всеми необходимыми функциями, чтобы Ваша выпечка имела внешний вид и вкус как в пекарне. Теперь каждый может стать экспертом по выпечке. Все что Вам нужно сделать – это задать желаемый результат выпекания. В зависимости от используемого теста и степени подрумянивания SelfCookingCenter® корректирует влажность, температуру, скорость вентилятора и время выпекания в точном соответствии с Вашими требованиями.

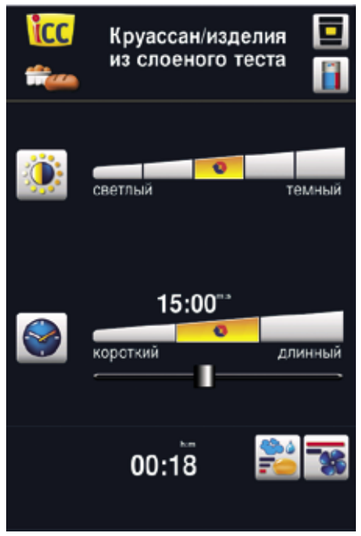
С помощью SelfCookingCenter® Вы можете легко готовить выпечку любой кухни мира. Если необходимо, Ваш новый помощник по выпеканию также учтет местные особенности. Например, Вы можете испечь сочный сырный пирог с золотисто-шоколадной корочкой или кремообразный чизкейк «Нью-Йорк» без подрумянивания. Контроль в Ваших руках, и Ваш аппарат SelfCookingCenter® оказывает Вам в этом поддержку.

Ваш помощник по выпеканию с профессиональными инструментами:

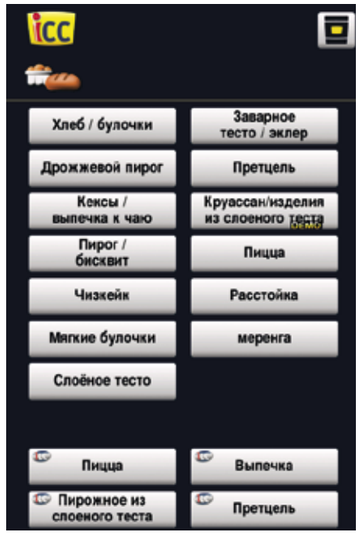
> Точно дозированная подача пара, варьируемый объем пара и время приготовления в соответствии с требованиями Вашего продукта
> Регулировка влажности с точностью до процента и динамическое перемешивание воздуха для постоянно высокого качества – при каждой загрузке
> Предельно точное выпекание с термозондом посредством «умной» корректировки процедуры выпекания в зависимости от различных форм и размеров.
> Различная скорость вентилятора в зависимости от того, насколько чувствительна ваша выпечка
> Встроенная программа ступеней расстойки для идеального аромата и увеличения объема изделий из свежего дрожжевого теста
> Поочередное выпекание с «умной» регулировкой влажности и продлением времени в зависимости от того, как часто и как надолго открывалась дверца
> Регулируемое выпекание с паром для значительного увеличения объема круассанов, изделий из слоеного дрожжевого теста или свежего теста.

Разнообразная выпечка нажатием кнопки.

Качество, которое любят Ваши гости.



Вы задаете желаемый результат. iCookingControl® воплощает Ваши желания.



Одним нажатием кнопки Вы получаете доступ к уникальному разнообразию выпечки.

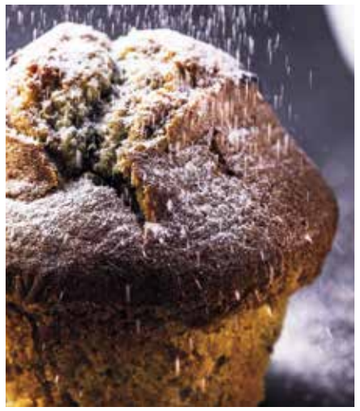
Получите вдохновение от уникальных и разнообразных возможностей нового аппарата RATIONAL и с легкостью добавьте в свое меню великолепную свежую выпечку с пекарским качеством.

Неважно, хотите ли вы приготовить булочки, бретцели, круассаны, пирожные из слоеного теста или кексы, — Вы можете сделать это легко и быстро. Поскольку аппарат также чрезвычайно прост в обслуживании. Вы выбираете желаемый результат, например степень подрумянивания, остальное выполняет iCookingControl®. Всегда идеально.

Освободившись от ежедневных рутинных задач, таких как контроль или регулировка параметров, Вы можете сконцентрироваться на главном: довольных клиентах. В ходе процесса выпекания iCookingControl® постоянно держит вас в курсе происходящего. В каждый момент времени Вы видите прогресс выпекания.

Разнообразная выпечка нажатием кнопки:

> Булочки, багеты или хлеб с корочкой – для свежих, наполовину испеченных или замороженных изделий из теста
> Дрожжевой пирог без корочки – для свежих и подвергнутых предварительному брожению изделий из дрожжевого теста
> Выпечка к чаю – для кексов, печенья и песочных коржей
> Пироги и бисквиты – для маффинов, прямоугольных кексов и классических бисквитных коржей
> Сырные пироги – для разъемных форм, противней или для выпечки другого размера с подрумяниванием и без него
> Подрумяненные булочки – для сладких, воздушных и мягких булочек с изюмом, булочек для гамбургеров и хот-догов без корочки
> Круассаны и изделия из слоеного теста – для золотистой воздушной и значительно более пышной выпечки
> Выпечка из заварного теста, пирожные и эклеры – для гарантированной корочки и мягкого воздушного мякиша
> Бретцели – варьируемая корректировка микроклимата в соответствии с региональными предпочтениями
> Пицца и пироги «фламмкухен» – для сочных и хрустящих изделий из предварительно испеченного и свежего теста



Всегда идеальный результат благодаря встроенному мировому опыту выпекания:

> Простое управление, не требует специальных навыков
> Экономия времени и освобождение от рутинных задач
> 100 % использование всего потенциала технических возможностей.
> Лучшие результаты выпекания и постоянство качества

Непрерывное производство в режиме смешанной загрузки.

Всегда свежая выпечка.

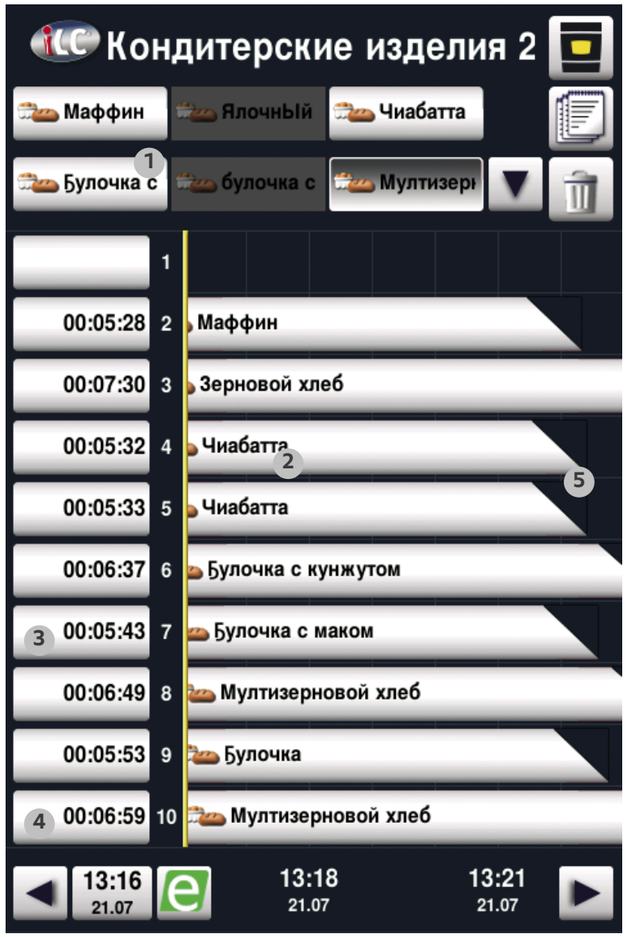
С помощью iLevelControl Вы всегда можете оптимально загружать свой аппарат SelfCookingCenter®. Поскольку iLevelControl также заботится о том, чтобы Вы могли одновременно готовить различную выпечку в непрерывном режиме. Система iLevelControl с точностью контролирует каждый уровень загрузки.

Она корректирует время выпекания в соответствии с объемом загрузки, количеством и продолжительностью открываний дверцы, а также гарантирует постоянно высокое качество. SelfCookingCenter® автоматически сообщает о готовности выпечки на соответствующем уровне загрузки. Новая опциональная сигнализация для уровней загрузки оснащена освещением: мигающий сигнал указывает на то, какой уровень и когда можно загружать или разгружать.

Поэтому Вы можете легко и эффективно приготовить дополнительные изделия, даже в небольшом количестве. Свежая выпечка, которую Вы и Ваши гости оценят всеми чувствами – визуально, на запах и на вкус.

Интеллектуальные смешанные загрузки с iLevelControl

> Значительная экономия времени, всегда свежая выпечка
> Контроль за процессом приготовления не требуется
> Постоянно высокое качество выпечки благодаря интеллектуальной регулировке времени выпекания в соответствии с объемом загрузки, количеством и продолжительностью открываний дверцы
> Допускается эксплуатация аппарата без присмотра со стороны персонала
> Индикация того, какие блюда могут быть приготовлены вместе



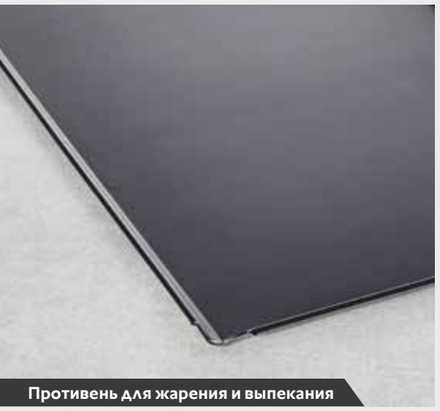
1. На дисплее отображаются Ваши выбранные изделия для выпекания. Вы сразу видите, какие из них являются совместимыми.

2. Вы также видите, на каком уровне загрузки выпекается каждое из них.

3. Осуществляется контроль за каждым уровнем загрузки, отображается оставшееся время выпекания.

4. Время выпекания корректируется в соответствии с количеством загрузки и продолжительностью времени открытия дверцы.

5. Аппарат сообщит Вам о готовности блюда.



Противень для жарения и выпекания

Форма для гриля и пиццы

Форма для маффинов и тимбале

Важны правильные аксессуары.
Ваши универсальные помощники.

Только использование оригинальных аксессуаров RATIONAL откроет Вам все возможности использования аппарата SelfCookingCenter®. Благодаря этим аксессуарам идеально удается даже самая сложная выпечка. Оригинальные аксессуары RATIONAL специально разработаны для аппаратов RATIONAL. Они отличаются исключительной прочностью и потому оптимально подходят для ежедневного интенсивного использования.

Подставки (для SelfCookingCenter® 61 и 101)
Для устойчивой установки аппарата RATIONAL мы предлагаем подставки для специальной версии «Пекарь» из высококачественной прочной нержавеющей стали. Все подставки и шкафы-подставки соответствуют требованиям действующих гигиенических норм.

Рама с направляющими «Пекарь» (для SelfCookingCenter® 61 и 101)
Эргономичная конструкция позволяет быстро выполнять загрузку и разгрузку. Дополнительная транспортировочная тележка с большими, гигиеничными, плавно движущимися тандемными ходовыми колёсами (CNS) обеспечивает возможность безопасной транспортировки.

Благодаря конденсационной технологии вытяжного зонта для выпекания выходящий пар связывается и выводится. Дорогостоящая установка вытяжных устройств больше не требуется. Монтаж очень прост, его можно провести позже в любое время. Внешнее подключение не требуется.

Противни для жарения и выпекания
Противень для жарения и выпекания идеально подходит для приготовления булочек, круассанов, изделий из дрожжевого теста, блюд лёгкой прожарки и в панировке. Продукты получаются подрумяненными и хрустящими. (GN или «Пекарь»).

Перфорированный противень для выпекания используется для освежения полуфабрикатов (GN или «Пекарь»)

Форма для гриля и пиццы
Форма для гриля и пиццы подходит для приготовления свежей пиццы или полуфабрикатов, а также пирогов «фламмкухен» и традиционных лавашей. Благодаря прекрасной теплопроводности продукты получаются хрустящими и подрумяненными. Ребристая структура стороны с грилем особенно хорошо подходит для приготовления овощей на гриле, рыбы и других продуктов (GN или «Пекарь»).

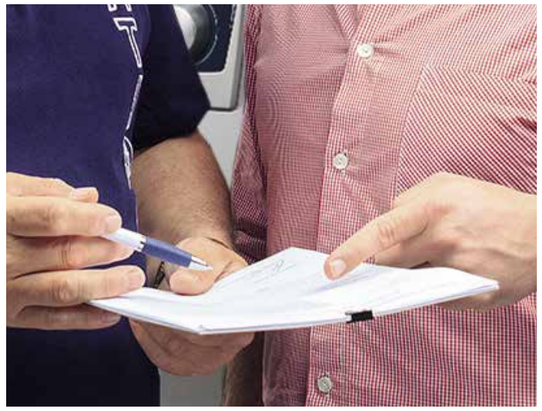
Форма для жарения и выпекания
С помощью формы для жарения и выпекания вы сможете приготовить практически любые классические жареные блюда: швейцарские лепёшки рёсти, тортильи, киши, пироги и небольшую выпечку, например Тарт Татен. Благодаря прекрасной теплопроводности за несколько минут можно добиться равномерного подрумянивания коржа. Благодаря специальному подносу для формы в двух различных размерах, обеспечивается надежное, простое и безопасное использование.

Форма для маффинов и тимбале
Формы для маффинов и тимбале изготавливаются из очень гибкого материала и имеют оптимальные антипригарные свойства. Объем 100 мл идеально подходит для приготовления маффинов, хлебного пудинга, овощных фланов, рыбных тимбале, пошированных яиц и различных десертов (GN или «Пекарь»).

Ёмкости с гранитной эмалью
Ёмкости с гранитной эмалью RATIONAL практически не поддаются разрушению. Углы ёмкостей имеют чёткую форму, что позволяет полностью доставать пироги или запеканку с сохранением формы порций. Благодаря отличной теплопроводности продукты равномерно подрумяниваются (GN или «Пекарь»).

В нашем каталоге аксессуаров и на сайте www.rational-online.ru представлен весь ассортимент аксессуаров.

Пакет услуг «все включено».
RATIONAL ServicePlus.



RATIONAL CookingLive
Готовьте выпечку и закуски вместе с нашими шеф-поварами и почувствуйте, как RATIONAL меняет к лучшему работу на кухне. Узнайте даты проведения ближайших семинаров на сайте www.rational-online.ru.

Консультации и проектирование
Мы поможем Вам выбрать решение, которое лучше всего соответствует Вашим требованиям. Мы также подготовим предложения по реконструкции имеющейся или созданию новой кухни.

Установка
Сервис-партнёры RATIONAL позаботятся об установке аппаратов на Вашей кухне. Если Вы хотите установить аппарат самостоятельно, мы предоставим руководства для указанных архитектурно-строительных условий.

Инструктаж на месте
Наши опытные шеф-повара приедут к Вам и расскажут о принципах работы наших аппаратов и способах использования в соответствии с Вашими требованиями.

Academy RATIONAL
Обучение работе на аппаратах RATIONAL включено в стоимость оборудования. На сайте www.rational-online.ru Вы можете зарегистрировать свое участие в одном из наших бесплатных семинаров.

Обновления программного обеспечения
Вы всегда можете совершенно бесплатно обновить ПО аппарата: просто загрузите последнюю версию программы из Club RATIONAL и воспользуйтесь новыми знаниями в области кулинарии и выпечки. Так Ваш SelfCookingCenter® всегда будет на волне технического прогресса.

Club RATIONAL
Интернет-платформа для профессиональных поваров и пекарей. Рецепты, советы экспертов и видео по работе с нашими аппаратами – здесь Вы найдете интересную информацию и новые идеи для своего предприятия. Просто зарегистрируйтесь по адресу:www.club-rational.ru.

Приложение Club RATIONAL
Воспользуйтесь многочисленными практическими советами на своем мобильном устройстве.

ChefLine®
Если у Вас возникли вопросы по использованию аппарата или рецептам, мы будем рады помочь Вам по телефону. Быстрая и простая поддержка, оказываемая нашими шеф-поварами 365 дней в году. Линия ChefLine® 8 800 234 20 20.

Сервис-партнёры RATIONAL
Наши аппараты SelfCookingCenter® надежны и долговечны. Однако в случае необходимости в технической поддержке плотная сеть сервисных центров, работу которых обеспечивают квалифицированные партнёры компании RATIONAL, гарантирует Вам быструю помощь при возникновении проблем.

Дополнительную информацию можно получить в проспекте ServicePlus или на сайте: www.rational-online.ru.

Вы хотите увидеть все своими глазами?

Тогда мы ждем Вас у себя.

Мы хотели бы продемонстрировать Вам многообразие преимуществ SelfCookingCenter®. Убедитесь в эффективности наших аппаратов лично, на практике, не беря на себя никаких обязательств. Презентации проводятся поблизости от Вас. Посетите одно из бесплатных **мероприятий RATIONAL CookingLive**.

Вы можете узнать даты и место проведения ближайших мероприятий по телефону +7 495 640 63 38 или на сайте www.rational-online.ru.

РАЦИОНАЛЬ в России
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва

Тел. +7 495 640 63 38

info@rational-online.com
rational-online.ru

xx.xx.xxx · V-01 · MDS/Mawe · 07/16 · russisch
Возможны изменения, обусловленные техническим прогрессом.